



## Le cake aux pois, noix et bacon

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

### Ingrédients

Allumettes de bacon : 200 g  
Farine : 150 g  
Levure chimique : 1 sachet  
Oeufs : 3  
Huile d'olive : 10 cl  
Lait : 10 cl  
Petits pois cuits : 50 g  
Cerneaux de noix concassés : 50 g  
Ciboulette : 12 tiges  
Poivre

### Matériel

un moule à cake  
une poêle  
une jatte  
un bol  
une balance ménagère  
un fouet  
une paire de ciseaux



*Beurre et farine pour le moule à cake*

### Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer un moule à cake de farine.
2. Faire revenir les allumettes de bacon dans la poêle sans matière grasse.
3. Dans la jatte, mélanger la farine et la levure. Fouetter les œufs en omelette puis leur incorporer l'huile et le lait. Verser sur la farine et bien mélanger. Saler et poivrer.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Quand la pâte est bien lisse, incorporer le bacon, les petits pois et les éclats de noix. Ciseler la ciboulette.
6. Verser la pâte dans le moule beurré et fariné.

### Réalisation > la cuisson

7. Couvrir de papier d'aluminium, puis enfourner pour 45 minutes.
8. Laisser tiédir, éventuellement démouler, puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)